## Gefüllter Frankfurter Kranz

300 g feinstes Mehl, 100 g MONDAMIN, 1/2 Päckchen MONDAMIN-Backpulver, 300 g Zucker, 150 g Butter, 6 Eier, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rum, Saft und Abgeriebenes von einer Zitrone, 50 g blättrig geschnittene Mandeln zum Bestreuen, Buttercreme zur Füllung.



Den Zucker mit dem Saft und dem Abgeriebenen der Zitrone, der Milch und dem Rum vermischen. Nacheinander die Eidotter beifügen und dann die zu Sahne gerührte Butter unter die dickschaumige Masse rühren. Nun erst das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl löffelweise dazugeben und zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. — Den Teig in gut gefettete Kranz- oder Napfkuchenform füllen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Bis zum nächsten Tag den Kranz in der Form stehen lassen und dann in drei gleich große Ringe teilen. — Man füllt den Kuchen mit einer Buttercreme, setzt ihn wieder zur Kranzform zusammen und überstreicht ihn mit dem Rest der Creme. Zuletzt streut man die rötlich gerösteten Mandeln darüber. Außerdem kann man den Rand auch noch mit Schlagsahne verzieren.

**Buttercreme:** Von 1/4 Liter Milch 6 Eßlöffel voll nehmen, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanille-Pudding darin aufquirlen, die übrige Milch mit 150 g Zucker kochen, die Puddingmasse langsam hineinrühren, alles einige Male aufwallen lassen und bis zum Erkalten fleißig rühren, 60 g Palmin schmelzen, allmählich 180 g Teebutter dazurühren und löffelweise den Vanille-Pudding in die Buttermasse rühren.

## Osterhörnchen

125 g Quark, 125 g Butter, 125 g MONDAMIN, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker.

Zutaten kalt und schnell miteinander vermengen, die Masse ausrollen, ausstechen und mit Eigelb bestreichen. Auf einem Backblech im heißen Ofen ungefähr 10 Minuten goldgelb backen.

Hier ausschneiden und in einem mit 3 Pf. frankierten Umschlag als Drucksache einsenden!

Absender:

Name: ........................................

Ort: ........................................

Straße und Nr. ........................................

Wir bitten um genaue, gut lesbare Anschrift, da sonst keine Gewähr für die richtige Ankunft unseres Kochbuches besteht.

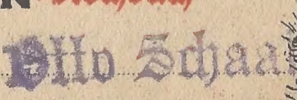
An die

**MONDAMIN-Gesellschaft m. b. H., Berlin-Charlottenburg 9**

Senden Sie mir völlig unentgeltlich:

1 neues **MONDAMIN**-Kochbuch

Die Anschrift meines Kaufmanns lautet: ........................................



........................................

OSTER-
BACKREZEPTE
MIT

MONDAMIN

MONDAMIN
EINGETRAGENE SCHUTZMARKE
G M B H

EIN ENTÖLTES MAISPRODUKT

Zum Kochen von Milch- und Fruchtflammeris, Puddings usw. vorzüglich

Zum Verdicken von Kakao, Suppen und Tunken unübertrefflich

Das Obst behält beim Kochen seinen feinen Geschmack, wenn man auf 1/2 Liter Saft einen Kaffeelöffel voll MONDAMIN zugibt

MONDAMIN G.M.B.H. BERLIN

# . . . feines Ostergebäck mit MONDAMIN backen



## Napfkuchen

375 g Mehl, 125 g MONDAMIN, 1 Päckchen MONDAMIN-Backpulver, 225 g Butter, 175 g Zucker, 4 Eier, $^1/_4$ Liter Milch, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 50 g Zitronat, 3 geriebene Mandeln, Abgeriebenes von $^1/_2$ Zitrone.

Butter, Zucker, Eidotter mit Abgeriebenem von $^1/_2$ Zitrone schaumig rühren. Dann das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl abwechselnd mit Milch dazugeben. Alles gut durcharbeiten. Zuletzt Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Mandeln beirühren. Den Teig mit Eischnee unterziehen und 1 Stunde in ausgebutterter Form backen lassen.

## Streusel- und Butterkuchen

$1^1/_2$ Pfund erwärmtes Mehl, 250 g MONDAMIN, 250 g Butter, 250 g Zucker, $^1/_4$ Liter lauwarme Milch, 50 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 2 Eier, Abgeriebenes von $^1/_2$ Zitrone. (Zutaten ohne Streusel).

Zucker und Hefe in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch auflösen, das mit Mondamin vermischte Mehl gut durchsieben und mit der zerlassenen, nicht zu heißen Butter, den Eiern und der Milch verrühren. Abgeriebenes von $^1/_2$ Zitrone, Salz zugeben und die Masse tüchtig durcharbeiten, auf einem gefetteten Kuchenblech etwa 1 cm dick ausrollen und an einem zugfreien, warmen Ort aufgehen lassen.

**Der Streusel wird folgendermaßen bereitet:** 200 g Mehl und 150 g feinen Zucker vermengen, 150 g heiße, zerlassene Butter hinzugeben und das ganze zu einem Teig verrühren. Wenn abgekühlt, mit den Händen zu kleinen Klümpchen formen. Den aufgegangenen Kuchen mit gequirltem Ei bestreichen, den Streusel darauf streuen und etwa $^1/_2$ Stunde in mäßig warmem Ofen backen. Darauf bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker und Zimt.

**Butterkuchen** (Zuckerkuchen)
Teig wie bei Streuselkuchen bereiten. Sobald er genügend aufgegangen ist, mit Butterstücken belegen, mit Zucker und 2 g feinem Zimt (zuvor gut vermischt) bestreuen und bei guter Hitze 20–25 Minuten backen. Der Kuchen darf nur dunkelgelb sein, nicht braun, sonst trocknet er aus und bleibt inwendig nicht weich.

## Königskuchen

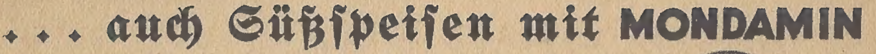
200 g Mehl, 50 g MONDAMIN, $^1/_2$ Päckchen MONDAMIN-Backpulver, 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker.

Zitronat kleinwürflig schneiden, mit Wasser weichkochen, trocken abgießen und erkalten lassen. Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, dann 6 Eidotter, 100 g Mehl und das Backpulver allmählich dazugeben. Jetzt die 6 geschlagenen Eiweiß mit einem Löffel unterziehen, den Rest Mehl mit 50 g Mondamin durchsieben und gleichfalls unterziehen, (nicht rühren), ebenso Korinthen und Zitronat. In ausgebutterte Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze $1–1^1/_4$ Stunde ausbacken.

## „S"-Gebäck

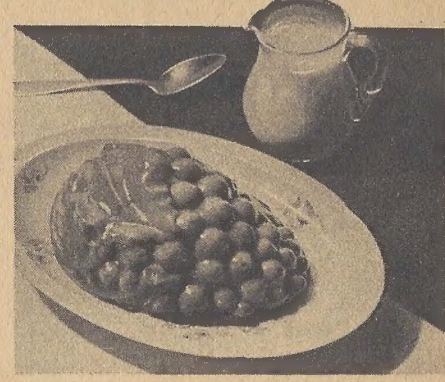
300 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 450 g Mehl, 50 g MONDAMIN, $^1/_2$ Päckchen MONDAMIN-Backpulver, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eigelb schaumig rühren, dann Mehl mit Mondamin und Backpulver gut durchsieben, dazugeben und zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Teig mit Spritzbeutel in „S"-Formen auf ein gefettetes Blech spritzen und goldgelb backen. Das fertige Gebäck mit Puderzucker bestäuben.



# . . . auch Süßspeisen mit MONDAMIN

## Rote Grütze



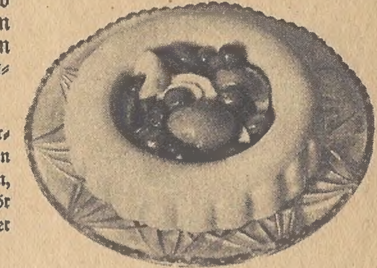
1 Liter Wasser, $^1/_2$ Pfund Himbeeren und $^1/_2$ Pfund Johannisbeeren (oder saure Kirschen), 90 g MONDAMIN, 150–200 g Zucker (nach Geschmack).

Die gewaschenen und entstielten Früchte in $^3/_4$ Liter Wasser zu Saft kochen, diesen durch ein feines Sieb geben, zuckern und aufkochen. Inzwischen das Mondamin in $^1/_4$ Liter Wasser anrühren und langsam in den kochenden Saft gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren noch 3 Minuten durchkochen. Nun kommt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach vierstündigem Erkalten stürzen. Mit frischer Milch oder Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver servieren.

## Mondamin-Flammeri

1 Liter Milch, 85 g Zucker, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker, 80 g MONDAMIN, 2 Eigelb, Salz, etwas Butter.

Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser anrühren, dann unter ständigem Rühren in die kochende, gesüßte und gewürzte Milch gießen. Nach 5 Minuten Kochzeit den Topf vom Feuer nehmen, das mit etwas Milch verquirlte Eigelb schnell daruntertühren und noch einmal aufwallen lassen. – Den Flammeri in kalt ausgespülte Formen oder Schalen füllen und geschmortes Obst oder Fruchtsaft dazu reichen.



**Anmerkung:** Diesen Grund-Flammeri kann man beliebig verändern durch Hinzufügen von geriebenen, bitteren und süßen Mandeln, gehackten Nüssen, Einlagen von Sultaninen, Feigen, Datteln, zerschnittenen Zuckerfrüchten, durch Angießen von Likör oder Rum, durch Einmengen von zerbröckelten Makronen oder Kokosraspeln.

## Rhabarber- (oder Äpfel-) Flammeri

1 Liter Wasser, $1^1/_2$ Pfund Rhabarber oder Äpfel, 120 g MONDAMIN, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, Saft von 1 Zitrone, 2 Blatt rote Gelatine und auf Wunsch 1 Stückchen Zimt.



Den Rhabarber (oder die Äpfel) in Scheiben schneiden, waschen, gründlich abtropfen lassen und in $^3/_4$ Liter Wasser garkochen. Nun durch ein Sieb geben und wieder aufsetzen. Mit Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Zimt zum Kochen bringen. Dann Zitronenschale und Zimt wieder herausnehmen und das in etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin dazugeben. 3 Minuten kochen. Die kalt eingeweichte Gelatine darin auflösen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver, auf Wunsch auch mit Schlagsahne, servieren. – Auf gleiche Weise läßt sich auch ein Flammeri von Stachelbeeren herstellen.

**Weitere Rezepte finden Sie im neuen MONDAMIN-Kochbuch**

(siehe Abschnitt auf der folgenden Seite)